

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 «ЗВЁЗДОЧКА»  
РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ «РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 «ЗВЁЗДОЧКА»)

ПРИКАЗ

02.03.2026г.

№ 32–о

**Об организации питания в МБДОУ  
«Раздольненский детский сад №1 Звёздочка»  
в 2025- 2026 учебном году**

В связи с кадровыми изменениями прием на работу медицинской сестры ( диетпитание) - Воронкиной А.И. (приказ МБДОУ от 02.03.2026г № 42-К/дл) , на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утверждённым совместным приказом Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. № 412/102, Положения об организации питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4 3598-20 Утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г №16, Рекомендациями по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 08.05.2020г №02/8900-2020-24, Рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 от 12.05.2020г.№ 02/9060-2020-24,с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

- 1.Приказ МБДОУ Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка» Об организации питания в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 Звёздочка» в 2025- 2026 учебном году от 28.08.2025г. № 114-о, считать не действительным.
2. Организовать питание детей в учреждении - завтрак, второй завтрак, обед, полдник в соответствии с Примерным 10-ти дневным циклическим меню (1-2 неделя) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с неполным рабочим днём (режим функционирования групп 10 часов) Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Утвердить режим питания воспитанников. Строго придерживаться утвержденного режима с учетом работы (10ч), (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) (Приложение №1)
4. **Назначить ответственным лицом за организацию питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка» медицинскую сестру (диетпитание) - Воронкину Алену Игоревну.**
5. Ответственному за питание Воронкиной А.И.:
  - 5.1. Составлять меню-требование на основании примерного утвержденного 2-х недельного меню, картотеки блюд, накануне предшествующего дня, указанного в меню.
    - при составлении меню-требования учитывать стоимость питания и нормы на каждого

- ребенка, проставлять норму выхода блюд;
  - в конце меню ставит подпись медсестра, кладовщик, один из поваров, принимающих продукты из склада.
- представлять ежедневное меню- требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- возврат и добор продуктов производить не позднее 10.00 часов.
- 5.2. Осуществлять контроль за деятельностью работников пищеблока:
  - соблюдением графика питания детей и питьевого режима,
  - соблюдением санитарно-противоэпидемического режима,
  - соблюдение правил личной гигиены,
  - соблюдение технологии приготовления пищи,
- 5.3 Снимать пробу с готовых блюд, непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи.
- 5.4.Осуществлять контроль за поступающими в учреждение пищевыми продуктами, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.
- 5.5.Составлять примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей возрастных групп (1,5 - 3х ; 3х - 7ми лет) и рекомендуемых среднесуточных норм для организации питания детей в дошкольных учреждениях и утверждать заведующим.
- 5.6.Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- 5.7.Обеспечивать правильное хранение суточной пробы готовой продукции.
- 5.8.Ежедневно вывешивать на стенд для родителей ежедневное меню с определенным выходом блюд.
- 5.9.Проводить систематическую просветительскую работу с родителями, персоналом учреждения по вопросам здорового питания.
- 5.10.Вести строгий контроль за:
  - выполнением натуральных норм питания;
  - соблюдение детьми и сотрудниками личной гигиены;
  - за ведением документации по организации питания.
- 5.11.Представлять ежемесячно в бухгалтерию таблицу воспитанников с указанием детодней за отчетный период.
- 5.12. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания
- 5.13.Обеспечить неукоснительное соблюдение требований нормативных актов касающихся организации питания воспитанников.
- 5.14.Проводить осмотр работников связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносить в журнал здоровья.
- 5.15. Обеспечить ведение журналов в соответствии с санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32
- 6. **Ценцера А.А. – заведующему хозяйством**, обеспечить своевременное техническое обслуживание оборудования пищеблока, маркировки, обеспечение кухонной посудой, дез средствами, инвентарём для уборки помещений пищеблока и средствами дезинфекции.
- 7. **Грушко Н.В. – кладовщику:**
  - принимать от поставщиков продукты с учётом их сроков хранения, и со всеми необходимыми сопроводительными документами, подтверждающими происхождение продукции, качество и безопасность.
  - не принимать продукты питания содержащие красители, ароматизаторы, консерванты.
  - предоставлять ежемесячные заявки на продукты питания 1раз в 10 дней.
  - строго придерживаться требований СанПин при хранении продуктов, осуществлять учет в книге складского учёта, вести бракеражный журнал скоропортящихся продуктов

5.12. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания

5.13. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований нормативных актов касающихся организации питания воспитанников.

5.14. Проводить осмотр работников связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносить в журнал здоровья.

5.15. Обеспечить ведение журналов в соответствии с санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

**6. Ценцера А.А. – заведующему хозяйством,** обеспечить своевременное техническое обслуживание оборудования пищеблока, маркировки, обеспечение кухонной посудой, дез средствами, инвентарём для уборки помещений пищеблока и средствами дезинфекции.

**7. Грушко Н.В. – кладовщику:**

- принимать от поставщиков продукты с учётом их сроков хранения, и со всеми необходимыми сопроводительными документами, подтверждающими происхождение продукции, качество и безопасность.

- не принимать продукты питания содержащие красители, ароматизаторы, консерванты.

- предоставлять ежемесячные заявки на продукты питания 1 раз в 10 дней.

- строго придерживаться требований СанПин при хранении продуктов. осуществлять учет в книге складского учёта, вести бракеражный журнал скоропортящихся продуктов

- принимать участие в написании меню-требования на каждый день, ежедневно просчитывать стоимость питания на одного ребёнка.

- отвечать за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов.

- выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 12.00 предшествующего дня, указанного в меню.

**8. Поварам:**

8.1. Готовить пищу в соответствии с санитарными нормами и санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 с учётом ассортимента разрешённых блюд и ежедневного меню-требования.

8.2. Строго нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полную закладку продуктов и выход блюд, за качественное и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние пищеблока.

8.3. Строго придерживаться во время приготовления пищи поточного процесса и технологии приготовления.

8.4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Воронкиной А.И. или членов бракеражной комиссии.

8.5. Отбирать и хранить суточные пробы согласно требованиям СанПин

8.6. Выдавать помощникам воспитателя готовую пищу на группы не раньше чем через полчаса после снятия пробы медицинской сестрой, в строго отведённое время и промаркированную тару.

8.7. Во время эпидподъема соблюдать масочный режим (маски, перчатки).

**9. Помощникам воспитателей:**

- обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальным потребностям, давать кипячёную воду охлажденную до комнатной температуры, менять каждые 3 часа.

- доставлять пищу в группы строго по режиму, в промаркированных закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде.

- строго придерживаться правил мытья и обеззараживания посуды согласно инструкции.

- воспитывать у детей культурно-гигиенические навыки.

**10. Воспитателям:**

- строго придерживаться режима питания детей.

- уделять особое внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков во время еды, в свободной деятельности, в игре, во время занятий начиная с раннего возраста.

- придерживаться принципов единства дошкольного учреждения и семьи в вопросах здорового питания, освещать данные вопросы на родительских собраниях и в родительских уголках.
- вывешивать меню на каждый день в уголках для родителей.
- контролировать качество организации питьевого режима в группах.

**11. Главному бухгалтеру:**

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников.
- осуществлять контроль использования поступающих родительских и других средств на питание детей в полном объеме.
- ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребёнка.

12. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:

12.1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на **медицинскую сестру**

**Воронкину А.И.**

12.2. В отсутствие медицинской сестры снятие проб и их хранение возложить на **старшего воспитателя Моргун Л.Н.**

12.3. Пробы хранить в холодильнике при температуре не более + 8 градусов, 48 часов.

13. На пищеблоке необходимо иметь:

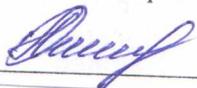
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу ( срок хранения не менее 48 часов);
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Делопроизводителю ознакомить сотрудников с данным приказом под роспись

15. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



**Е.В. Острянская**